

Å KUBNÄŠTE SI, PÄ~Ä•TELÄ%o :-)))

ÄEtvrték, 03 prosinec 2020

Toto jÄ-dlo bylo donedÄjvna velmi populÄjrnÄ- a pro sladkou chuÄ¥ oblÄ-benÄ©

hlavnÄ» mezi dÄ»tmi. ZÄ™ejmÄ» proto vznikl v ÄEeskÄ© televizi znÄjmÄ½ veÄ•ernÄ-Ä•ek KÄjÄ¥a a Ä kubÄjneé. Ä kubÄjny b

souÄ•ÄjstÄ-

jÄ-delnÄ-Ä•kÄ- ve ÄjkoléÄjch i v zÄjvodnÄ-ch kuchynÄ-ch. PÄ™ed cca 100 lety bÄ»Ä¾nÄ»

patÄ™ily ÄjkubÄjny do znalostnÄ- vÄ½bavy ka¾dÄ© dobrÄ© Ä•eskÄ© hospodynÄ».

StarodÄjvnÄ½ a nejjednoduÄjÄjÄ- recept asi znÄjte - oloupanÄ© brambory se uvaÄ™Ä-, voda se slije (trocha se nechÄj u dna zasype hrubou moukou, kterÄj se obrÄjcenÄ½m koncem vaÄ™eÄ•ky "zaÄjÄ¥ouchÄj, neboli udÄ»lÄj se nÄ»kolik "ÄjÄ¥ouchÄ™" brambor. PotÄ© se to pod pokliÄ•kou nechÄj na slabÄ©m ohni päjr minut propaÄ™it. HotovÄj hmota se vaÄ™eÄ•kou prohnÄ»t se vykrajujÄ- bochÄjny, kterÄ© se ÄjkubnutÄ-m ruky v zÄjpÄ»stÄ- poklÄjdajÄ- na talÄ-Ä™ a tak vzniknou znÄjmÄ© ÄjkubÄjny vÄjm nabÄ-zÄ-m recept na trochu â€žkomfortnÄ»jÄjÄ- ÄjkubÄjnyâ€œ!

HotovÄj hmota se vaÄ™eÄ•kou prohnÄ»te a lÄ¾Ä-cÄ- se vykrajujÄ- bochÄjny, kterÄ© se ÄjkubnutÄ-m ruky v zÄjpÄ»stÄ- poklÄjdajÄ- na talÄ-Ä™ a tak vzniknou znÄjmÄ© ÄjkubÄjny.